

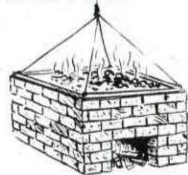
กำเนิดเค้กลิเลียน

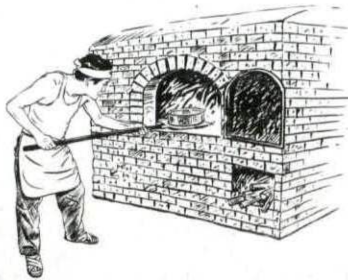
ร่อนพิบูลย์ อำเภอหนึ่งของเมืองนคร เมืองที่มีแหล่งแร่สำคัญแห่งหนึ่งของชาวใต้ มีฝรั่งต่างชาติเข้ามาประกอบธุรกิจเหมืองแร่มากมาย พ.ศ. 2480 **นายห้างมอร์แกน ชาวออสเตรเลีย** ได้รับหนุ่มชาวจีนไหหลำนาม **เหง่าฉุนเก่ง** หรือ **กุ๊กเก่ง** เข้ามาฝึกหัดวิชาการทำอาหารและเบเกอรี่สำหรับครอบครัว นายห้างฝรั่ง ครั้นนายห้างมอร์แกนเดินทางกลับประเทศ ก็ฝากฝัง **"กุ๊กเก่ง"** ให้ไปเป็นกุ๊กของครอบครัวฝรั่งที่มาประกอบธุรกิจเหมืองแร่ที่บ้านดินลาน อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา



ล่วงถึงปี 2485 "กุ๊กเก่ง" ก็ได้นำวิชาความรู้ด้านอาหารและเบเกอรี่ โดยเฉพาะขนมเค้กมาประกอบวิชาชีพเลี้ยงครอบครัว โดยเปิดเป็น **ร้านโกปี๊** ที่จังหวัดชุมพรและนครศรีธรรมราช ทำขนมปัง ขนมเค้กเป็น ขนมอร่อยประจำร้านตลอดมา ยุคแรกของการทำขนมเค้ก เตาอบต้องก่อด้วยอิฐอย่างง่ายๆ ใช้ไม้ฟืนเผาเอาถ่านและความร้อนเพื่ออบขนม การตีไข่ก็ใช้ขดลวดทองเหลือง ผูกติดกับไม้ ใช้ตีไข่และน้ำตาลในถังเหล็กจนขึ้นฟู แล้วผสมเนยและแป้งตัก ใส่พิมพ์ขนมที่ดัดแปลงจากกระป๋องเนย แล้วเจาะรูตรงกลาง ใส่ท่อเพื่อให้ความร้อนผ่านลงใจกลางขนมซึ่งเป็นส่วนที่สุกยากที่สุด ขนมเค้กจึงมีรูปร่างคล้าย**โดนัทขนาดใหญ่** ซึ่งบางคนเรียกว่า **เค้กโดนัท** ก็มี ขนมเค้กลักษณะนี้ ปัจจุบันเป็นเอกลักษณ์ของชาวใต้ โดยเฉพาะ มรดกการทำขนมเค้กของ **เหง่าฉุนเก่ง** หรือ **กุ๊กเก่ง** ได้สืบทอดมาสู่รุ่นลูกรุ่นหลาน แม้สูตรขนมมิได้เปลี่ยนแปลงไปมากมายเท่าใดนัก แต่เครื่องมือในการผลิตได้พัฒนาไปอย่างมากมาย เน้นความรวดเร็วและความสะอาด เพื่อสุขอนามัย ตัวขนมเค้กเองก็ได้มีการพัฒนา สอดไส้ **ด้วยเนื้อผลไม้ต่างๆ** หลากแบบหลายชนิด มีกล่องบรรจุภัณฑ์ที่สวยงามทันสมัยห่อด้วยซองสุญญากาศเพื่อยืดอายุขนมให้เก็บได้นานวันยิ่งขึ้น สะอาดขึ้น ภายใต้ชื่อ **"ขนมเค้กลิเลียน"** เค้กอร่อยเยี่ยมของเมืองใต้ในปัจจุบัน













เค้กเนื้อส้ม

เหมาะเป็นของฝากสำหรับบุคคล
ที่ท่านเคารพนับถือหรือญาติมิตรของท่าน

ส้ม ถือเป็นผลไม้มงคลและเป็นพระเอกแห่งผลไม้ก็ว่าได้ ด้วยรสชาติหวาน อร่อย อมเปรี้ยวเล็กน้อย กินแล้วสดชื่น ทั้งยังมีประโยชน์ต่อร่างกายอีกมากมาย เมื่อนำน้ำส้ม ผิวส้ม มาประกอบเป็นเค้กเนื้อส้ม ทำให้เค้กมีรสอมเปรี้ยว อมหวาน หอมอร่อย น่ารับประทาน





แม่ช้อยนางรำ
รับประกันความอร่อย

เค้กเนื้อส้ม

ORANGE CAKE

21 5 55
SILVER
ราคา



มโนราห์

โนราห์ท่าพระจันทร์ทรงกลดอันสวยงาม ศิลปะพื้นบ้านของชาวใต้แขนงนี้ กำลังได้รับการสืบสานอย่างเป็นรูปธรรมชัดเจนยิ่งของชาวใต้และชาวนครศรีธรรมราช ถึงขนาดเรียกได้ว่า วันนี้ไม่มีสูญหายไปอย่างแน่นอน









ส่วนผสมโดยประมาณ

ไข่ไก่	30%
แป้งสาลี	20%
เนื้อส้มปั่น	30%
น้ำตาล	10%
เนยสด	10%





เค้กลิเลียน ผลิตโดย **บริษัท ซิลเวอร์เบเกอรี่ แอนด์ฟู้ด จำกัด** 86/1 ถ.ปากนคร ต.คลัง อ.เมือง จ.นครศรีธรรมราช 80000 โทร. (075) 341365

น้ำหนักสุทธิ 220 กรัม



เค้กชิ้นนี้ ปราศจากวัตถุกันเสียเจือปน

หากไม่นำเค้กออกจากถุง จะเก็บไว้ได้นาน 15 วัน นับจากวันผลิต
เพื่อคุณภาพและความอร่อยของต้นตำรับ
หลังจากเปิดถุงแล้ว ควรรับประทานให้หมดภายใน 3 วัน
มีวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร
(วัตถุดูดซับอ๊อกซิเจน Oxygen Absorber ห้ามรับประทาน)

"หากถุงมีรอยรั่ว ฉีกขาด จะทำให้สินค้าเสื่อมสภาพก่อนเวลาที่กำหนด
ให้นำมาเปลี่ยนใหม่จากร้านที่ท่านซื้อมาก่อนวันหมดอายุ"

ข้อแนะนำ : เก็บไว้ในที่อุณหภูมิปกติ หรืออย่าให้โดนแดดและความร้อน



เค้กเนื้อส้ม

ORANGE CAKE




80-2-00239-2-0005



สนง.คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
กอท.ฮล. 83 A767 003 11 49

เค้กเนื้อส้ม (ลิเลียน) เล็ก



